Creme brulee vom gelben Paprika

mit pikantem Kürbiskrokant

Anschwitzen mit Wein ablöschen

Und weich dünsten

Fein pürieren und durch feines Sieb abseihen

Es sollen 700g Püree sein!!!!!!!

Gelatine einarbeiten und

Sahne unterheben

1 kg gelber Paprika ohne Kerne

100g Schalotten

Butter

Thymian

100ml Weißwein

8 Bl Gelatine

500 ml geschlagene Sahne

Die Masse in Gläser oder kl. Formen abfüllen und mit Kürbisskrokant bestreuen